Gaston SEVIN

LES SOUPES DE FRANCE

ÉTUDE CULINAIRE PAR PROVINCE

TRENTE-SIX RECETTES DE POTAGES VARIÉS

ÉMILE-PAUL
LIBRAIRE-ÉDITEUR
100, Rue du Faubourg-Saint-Honoré, 100
(Place Beauveau)
PARIS

1904

Prix : 1 franc.



Gaston SEVIN

LES SOUPES DE FRANCE

ÉTUDE CULINAIRE PAR PROVINCE

TRENTE-SIX RECETTES DE POTAGES VARIÉS

ÉMILE-PAUL

LIBRAIRE-ÉDITEUR

100, Rue du Faubourg-Saint-Honoré, 100

(Place Beauveau)

PARIS

1904

Prix : 1 franc.




VITHDRAW
CAMDEN PUBLIC IBRAR

PRÉFACE

Donner à une soupe classique, le nom d'une célébrité ou d'un adage qui illustra nos provinces; en y ajoutant quelques variantes personnelles a été la pensée de l'auteur.

Telles qu'elles sont, il livre les recettes de ces soupes à l'expérimentation de ses pairs en cuisine; au public gourmand et gourmet; et n'oppose à la critique que la sincérité de son intention.

G. S.



ILE-DE-FRANCE

Potage à la Condé



Cuire un demi-litre de haricots de Soissons à l'eau légèrement salée, avec une carotte, un oignon, un bouquet garni et un poulet de grains; passer la purée et sa cuisson, ajouter les filets du poulet découpés, rectifier l'assaisonnement et finir d'une liaison de jaunes d'œufs à la crème et d'un bon morceau de beurre d'Isigny.



NOTA. — Toutes les recettes sont données pour douze personnes environ.

CHAMPAGNE

Potage à la Colbert

Préparer une garniture printanière de légumes, cuite au consommé de volaille, ajouter au moment de servir un œuf poché par personne, un verre à liqueur de vieille fine champagne et une pluche de cerfeuil.



ORLÉANAIS

Potage à la Marceau

Faites revenir au beurre et légèrement colorés deux navets ronds émincés, leur adjoindre une tranche de potiron (citrouille) et cuire au bouillon ; passer la purée, ajouter une pointe de sucre, quelques cuillerées de dessus du pot-à-lait et des croûtons de pain dorés au beurre.



— IV —

NORMANDIE

Potage à la D'Aumale

Gratter et laver soigneusement soixante belles moules de roches ; les cuire à grand feu avec une branche de persil et un oignon émincé, et les détacher aussitôt des coquilles. Les dresser sur des croûtes de pain de ménage séchées au four ; passer la cuisson, lui ajouter deux litres de lait bouillant, une pointe de sucre et verser sur les croûtes.



— V —

NIVERNAIS

Potage à la Louis XIV

Couper par tronçons une queue de bœuf et la faire cuire comme une marmite avec les légumes nécessaires; une demi-heure avant de servir, faire glacer au four les tronçons de queue avec un grand verre de vin de Pouilly; les dresser sur un plat creux, entourés des légumes façonnés et verser dessus le bouillon bien dégraissé.



PICARDIE

Potage à la Crécy



Emincer la partie rouge de six belles carottes dites *Crécy*, faire revenir au beurre avec un blanc de poireau, une pointe de sucre, ajouter le quart d'une flûte de pain préalablement colorée au four et mouiller de bon bouillon ; après cuisson complète, passer au tamis fin; additionner quelques cuillerées de crème, un morceau de beurre et une garniture de croûtons de pain rissolés.



— VII —

LORRAINE

Potage à la Jeanne d'Arc

Ebouillanter à l'eau salée pendant trois minutes vingt-quatre grosses écrevisses de la Meuse, en décortiquer les queues et les mettre de côté au chaud; faire revenir au beurre une mirepoix de légumes, y mêler les coffres et pattes des écrevisses, mouiller d'une bouteille de vin blanc de Moselle et de deux litres de bouillon, ajouter douze grains de gros poivre, une pincée de sel et deux cuillerées à bouche de semoule; au bout de trois quarts d'heure de cuisson, piler le tout pour le passer à l'étamine, y faire fondre sans bouillir un morceau de bon beurre et y joindre les queues d'écrevisses mises de côté.



ARTOIS

Potage à la Robespierre

Préparer un appareil à royale aux épinards et un à royale à la purée de tomates; pocher ces appareils dans de petits moules à quenelles cannelées et servir dans du consommé de canard très corsé.



MAINE

Potage des Bénédictins

Emincer en chiffonnade les feuilles d'une laitue, une poignée d'oseille et une d'épinards, le blanc de deux poireaux, une forte pincée de cerfeuil et de pimpernelle; faire revenir au beurre et mouiller à l'eau salée à point et finir d'une liaison de jaunes d'œufs, crème et beurre; ajouter quatre cuillerées à bouche de croûtes de pain coupées en julienne.



— X —

FLANDRE

Potage à la Watteau

Préparer un bon consommé d'abatis d'oie et faire cuire dedans une garniture de légumes dite Printanière, ajouter au potage des quenelles de filets d'oie finies, les unes au beurre d'écrevisses, les autres au vert d'épinards et réunies en forme de trèfle lié par un point de truffe.



FRANCHE-COMTÉ

Potage à la Victor-Hugo



Éplucher avec soin une centaine de jets de houblon, les laver et les cuire au bouillon de pot-au-feu; quelques minutes avant de servir, ajouter soixante merises énoyautées, donner un bouillon et servir avec une pluche de cerfeuil.



BRETAGNE

Potage à la Chateaubriand

Plumer, flamber, vider une jeune poule et la mettre au pot avec une livre de tendons de veau, autant de gite à la noix de bœuf et mouiller de six litres d'eau froide; au premier bouillon, écumer soigneusement, ajouter sel, oignon piqué de trois clous de girofle, deux poireaux, deux carottes, deux navets et laisser cuire environ quatre heures; retirer les viandes et les légumes, façonnez-les de manière agréable à l'œil et les dresser dans un plat creux; recouvrir le tout de mie de pain arrosée de la graisse du bouillon et faire gratiner à four vif; servir à part le bouillon bien dégraissé.



— XIII —

ANJOU

Potage à la David

Ecosser deux litres de pois mange-tout, et les cuire à l'eau salée avec la moitié de leur enveloppe dépouillée du parchemin ; au cours de la cuisson, ajouter deux morceaux de sucre et une poignée de cerfeuil, passer la préparation au tamis, rectifier l'assaisonnement et verser dans la soupière, au moment de servir, quatre cuillerées de croûtons de pain colorés au beurre.



TOURAINE

Potage à la Balzac

Faire revenir et colorer dans sa graisse un abatis de dinde soigneusement préparé en lui mêlant trois cuillerées de farine; assaisonner et mouiller d'une bouteille de Vouvray et de deux litres d'eau ; laisser cuire à point, parer les morceaux de forme appétissante et quelques minutes avant de passer à table, ajoutez-y le foie du dinde coupé en tranches fines.



BERRY

Potage à la Bourdaloue

Avec les deux filets d'une poule grasse préparer une farce à quenelles rendue bien moelleuse et à point par l'adjonction de crème double, faites un bon bouillon de ce qui reste de la poule et pocher dans ce bouillon vos quenelles en forme de petites pommes, dégraisser le bouillon et servir avec les quenelles et quelques bribes de feuilles d'estragon frais.



BOURGOGNE

Potage à la Carnot



Tailler en petits dés une carotte, un navet un oignon, un blanc de poireau, faire revenir le tout au beurre, mouiller d'une demi-bouteille de vieux Beaune et laisser complètement réduire à glace; finir la cuisson avec cinq litres de bouillon de veau à lente ébullition pendant deux heures; vingt minutes avant de servir, ajouter deux cuillerées de semoule.



LYONNAIS

Potage à la Jacquart



Coupons douze tranches minces dans un pain de ménage, les ranger dans un plat creux beurré au fond; d'autre part, émincer six gros oignons et les faire rissoler dans un mélange de beurre et d'huile par moitié; mouiller de trois litres d'eau et de deux litres de bouillon pot-au-feu assaisonné; laisser cuire pendant une heure, verser bouillant sur les tranches de pain préparées, saupoudrer de fromage de pays (dit Gruyère), passer au four quelques minutes et servir.



— XVIII —

BOURBONNAIS

Potage à la La Palisse

Marquer un bon bouillon de porc frais pendant les trois heures qu'il aura à cuire; faire une pâte composée d'un œuf entier, de quatre cuillerées de farine, d'un morceau de beurre gros comme un œuf de pigeon, d'une pincée de sel et d'un soupçon de muscade râpée. Abaisser cette pâte très mince et la couper de toutes les formes que vous voudrez: carrés, losanges, lunes et demi-lunes, cornes, etc., les laisser sécher et vingt-cinq minutes avant de servir les jeter dans votre bouillon bouillant et dégraissé.



— XIX —

MARCHE

Potage au Grand Connétable

Faire griller sur le feu la croûte d'une flûte de pain, la mettre aussitôt dans une casserole où vous aurez mis trois litres d'eau en ébullition, un morceau de beurre, un peu de sel ; laisser cuire deux heures en remouillant souvent le potage avec du bouillon chaud, passer au tamis fin, remettre à bouillir et jeter dedans un demi-litre de petits pois frais écossés ; quand ils sont cuits, finir d'une liaison aux jaunes d'œufs et crème.



— XX —

POITOU

Potage à la De Maintenon



Cuire à grande eau salée un demi-litre de haricots verts très fins et coupés en petits losanges, les tenir de côté; d'autre part, émincer quatre gros oignons blancs nouveaux, les faire revenir au beurre légèrement dorés, les saupoudrer de deux cuillerées de farine, assaisonner et mouiller de quatre litres de bon bouillon de volaille ; laisser cuire pendant une heure, passer au tamis fin, chauffer à point et ajouter les haricots verts et une petite quantité de pain séché au four et taillé en julienne.



SAINTONGE ET AUNIS

Potage à la Marennes

Ouvrir trois douzaines d'huîtres de Marennes vertes, les détacher des coquilles et les pocher dans une casserole avec leur eau, les ébarber et tenir les noix de côté. D'autre part, faites revenir au beurre quatre cuillerées à bouche de mie de pain blanche fraîchement faite; mouiller aussitôt de deux litres de bouillon, d'un litre de crème simple et laisser cuire trois quarts d'heure. Au moment de servir, ajouter l'eau de cuisson des huîtres et les huîtres elles-mêmes; rectifier le goût, chauffer à point et servir.



— XXII —

AUVERGNE

Potage à la Pascal

Entailler quarante châtaignes, les passer au four pour faciliter le décorticage, les couper en lames minces et les cuire avec environ cinq litres de bouillon de pot-au-feu et une branche de céleri.

Quand les châtaignes sont complètement cuites les passer avec leur cuisson.

Mêler au potage cent grammes de gros macaronis cassés, d'un centimètre de longueur et poché à l'eau salée.



— XXIII —

LIMOUSIN

Potage à la Bugeaud

Mettre dans une marmite en terre un gros poulet, le faire cuire avec cinq litres d'eau, une carotte, un oignon piqué de trois clous de girofle, un paquet de poireaux et sel.

Aussitôt le poulet cuit, le retirer, passer le bouillon et le tenir au chaud. D'autre part, couper en grosse julienne : 4 belles truffes blanches pelées; couper de même les filets du poulet, faire rissoler au beurre pendant quelques minutes truffes et filets et dresser dans le potage en servant bouillant.



ANGOUMOIS

Potage à la La Rochefoucauld

Éplucher, gratter, laver une livre d'asperges vertes de vignes, couper les têtes et les parties tendres de la longueur d'un demi-centimètre, les cuire séparément à grande eau salée, les réserver. Faire cuire en même temps un litre de pois chiches avec cinq litres d'eau, un morceau de lard de poitrine salé. Passer les pois après cuisson, détendre la purée avec le fond et ajouter le lard de poitrine coupé en très petits dés et les pointes d'asperges.



— XXV —

LANGUEDOC

Potage à la Daudet

Aïgo bouillido
Salbo la Bido
Gasto pâ
Passo pel bentré
rés nou ï fa.

Mettre dans une casserole trois litres d'eau, vingt-cinq grammes de sel, six gousses d'ail, feuille de laurier, 4 clous de girofle. Faire bouillir cinq minutes à grand feu ; tranchez dans une soupière une bonne livre de gros pain, arroser de trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, une bonne pincée de poivre.

Battez dans un bol trois œufs avec le bouillon, retirez les ingrédients et versez sur le pain.



— XXVI —

COMTAT-VENAISSIN

Potage à la Crillon

Monder et épipiner douze tomates bien mûres, coupez-les en quatre, faites sauter à l'huile en assaisonnant sel et poivre, le quart d'une gousse d'ail écrasée, mettre au chaud dans un poëlon en terre.

Émincer six beaux cèpes fermes et bruns, jetez-les dans cinq litres de bouillon de veau lié au tapioca et versez bouillant dans le poëlon où dorment les tomates.

Rectifier l'assaisonnement qui doit être de haut goût.



— XXVII —

GUYENNE

Potage à la Montesquieu

Dans le rouge de deux belles carottes, le cœur de deux navets et le blanc de trois poireaux, coupez des petits carrés réguliers, les faire cuire doucement dans quelques cuillerées de graisse d'oie, un peu de sel, une pincée de sucre; finissez de cuire avec cinq litres de bon bouillon, et coupez en petits dés deux belles truffes de Cahors, noires et odorantes, donnez-leur dans un verre de vin de Sauterne une étuvée de quelques minutes et versez dans le potage.



— XXVIII —

PROVENCE

Potage à la Thiers



Ébarber, écailler, vider, laver : une sole un rouget, une rascasse. un tronçon de saumon et un petit homard, diviser ces poissons en morceaux réguliers. Verser dans une cocotte six cuillerées d'huile d'olive, faites-y rissoler deux oignons blancs émincés, ajouter aussitôt votre poisson, deux gousses d'ail, une bonne pincée de safran en copeaux, sel, poivre, quatre tomates mondées, une bouteille de vin blanc sec, un litre d'eau, et faites cuire à grand feu vingt minutes environ.

Dresser vos morceaux de poisson bien parés sur un plat et verser la cuisson sur des croûtes de pain frites à l'huile.



— XXIX —

GASCOGNE

Potage à la Cyrano

Sautez à la poële un foie d'oie en l'assaisonnant, lui mêler deux cuillerées de purée de tomates, passez le tout au tamis, et avec cet appareil faire de toutes petites ravioles. — D'autre part, dans cinq litres de bouillon en ébullition, cuisez cinq cuillerées de tapioca pendant un quart d'heure, jetez-y ensuite vos ravioles et laissez-les pocher dix à douze minutes. Servez sans dégraisser le potage.



— XXX —

BÉARN

Potage à la Henri IV

Échaudez une poule de l'année pour la débarrasser de ses plumes, la vider, nettoyer avec soin et la mettre au pôt, garni d'une carotte, un navet et deux blancs de poireaux, sel, laissez cuire bien à point. Retirez la poule pour la découper et mettre sur un plat, entourée des légumes taillés. Tenir au chaud et faire crever dans le bouillon quatre cuillerées de riz. Versez sur le plat de poule et servez avec un ravier d'olives fraîches.



— XXXI —

COMTÉ DE FOIX

Potage à l'Aurore

Frottez d'une gousse d'ail le fond et les parois d'un plat à œufs, beurrez-le, ensuite, avec deux jaunes, deux œufs entiers, un verre de crème et la pulpe de six tomates bien rouges, préparer une crème, versez-la dans le plat et faites pocher au bain-marie.

Coupez cette crème en fractions à votre guise, ronds, losanges, carrés, etc., et dressez-les dans la soupière où vous aurez versé un bon consommé de volaille, légèrement parfumé à l'ail.



ROUSSILLON

Potage Arago

Cuire à l'eau salée un demi-litre de lentilles fraîches, passez-les en purée fine, additionnez-lui deux litres de bouillon et cuisez à part soixante têtes d'asperges vertes et finissez de mouiller le potage avec l'eau de cuisson des têtes d'asperges que vous dresserez dans la soupière, liez le potage de quatre jaunes d'œufs, d'un verre de crème et verser sur les asperges.



COMTÉ DE NICE

Potage à la Masséna

Ciselez trois douzaines de pieds de pissenlits des prés, faites-les blanchir ; faire revenir à l'huile dans une jatte de terre deux gousses d'ail, aussitôt qu'elles ont pris une couleur blonde, retirez-les ; mettre la chicorée dans la jarre, mouillez de cinq litres de bouillon maigre ; laissez cuire pendant une heure et liez aux jaunes d'œufs ; assaisonnez de haut goût, ajoutez des tranches de pain colorées à l'âtre et coupées en gros carrés et servir dans la jarre.



CORSE

Potage à la Bonaparte

Faites rôtir six jeunes merles en les tenant saignants, aussitôt rôtis, pilez-les avec leur foie et quelques grains de genièvre, passez cette purée au tamis, étendez-la de quatre litres de bouillon blanc, passez de nouveau à l'étamine, rectifiez l'assaisonnement; chauffez sans laisser bouillir et servez avec une garniture de quenelles de semoule de maïs.



SAVOIE

Potage des Allobroges

Retirer la mie d'un pain de seigle d'une livre en lui faisant une incision sur le dessus. Cuire un gros chou dans un pot-au-feu de porc frais, le couper en morceaux et remplir le pain avec, en assaisonnant par couches et fromage rapé, arrosez du dégraissis du bouillon et faire mijoter au four pendant une heure dans un plat en terre en arrosant souvent.

Divisez le pain avec le chou, servir le bouillon à part.



DAUPHINÉ

Potage du Président

Faire rôtir un jeune lapin de garenne, en retirer les chairs, les piler pour obtenir une purée consistante; étendre cette purée d'un litre de crème de marrons, passez à l'étamine, allongez le potage de trois litres de consommé de gibier; chauffez à point, assaisonnez de haut goût et servez avec une garniture de petites quenelles de foies de lapereaux.



TABLE

Imp Marquet, 90, rue des Archives.